



Château Laroze
GRAND CRU CLASSÉ

CHATEAU LAROZE

SAINT EMILION GRAND CRU CLASSE

FICHE MILLESIME

1997

BILAN CLIMATIQUE :

L' hiver sec a été suivi d'un printemps plus doux que la normale et des mois de mai et juin très arrosés et assez frais. Août, plus chaud que la moyenne bénéficie d'orages importants ; la pluviométrie est distribuée sur quelques jours. Septembre et octobre sont très sec.

Ce climat particulier a eu des conséquences importantes sur la poussée végétative : Un débourrement précoce ; une floraison étalée, en avance de 10 à 15 jours, avec de la coulure sur les merlots.

Une maturation précoce des raisins avec des écarts de maturité entre les grappes, donnant encore plus d'importance aux travaux d'éclaircissage pour faire tomber les grappes les moins mures.

Une sensibilité accrue au botrytis, dès la floraison, d'autant que nous n'avons pas traité avec des produits chimiques afin de produire des vins les plus naturels possibles.

RECOLTE :

La météo clémente nous a permis de cueillir les grappes de raisin dans de très bonnes conditions du 03 septembre au 03 octobre..

Il a fallu rentrer des grappes aux baies de dimensions supérieures à la normale, et les concentrer en pratiquant des saignées.

Une bonne extractibilité des anthocianes, peu de pépins, nous ont aidés à vinifier des vins d'une corpulence moyenne, tendres et élégants avec un bon potentiel de vieillissement.

ELEVAGE :

Classique de 12 mois en barriques dont le tiers de fûts neufs.

Soutirages trimestriels des barriques.

Le millésime en chiffres :

DATES MI FLORAISON	Merlots : 17 Mai	Cabernets : 20 Mai	
EFFEUILLAGÉ	Oui		
ECLAIRCISSEMENT	Oui		
DATES DE RECOLTE	Merlots : du 03 au 23 sept	Cabernets : du 23 Sept au 03 Oct	
RENDEMENT VITICOLE	42 hl/ha		
DURÉE ELEVAGE BQ	12 mois		
% BQUES NEUVES	30% bq neuves	30% bq 1 an	30% bq 2 ans
COLLAGE	1 ^{er} vin : oui	2 ^{ème} vin : oui	
FILTRATION	1 ^{er} vin : oui	2 ^{ème} vin : oui	
MISE EN BOUTEILLES	Avril 1999		
NOMBRE DE BOUTEILLES	1 ^{er} vin : 80000 blles	2 ^{ème} vin : 29000 blles	
% 1 ^{er} et 2 ^{ème} VIN	1 ^{er} vin : 73 %	2 ^{ème} vin : 27 %	
ASSEMBLAGE (approximation)	80 % Merlots	15 % Cab. francs	5 % Cab. Sauv.

Sur le plan analytique :

Analyse agrément du 15/01/2004

MASSE VOLUMIQUE		G/ml
TITRE ALCOOMETRIQUE	13,25	%/vol
SUCRES REDUCTEURS	1,9	G/l
EXTRAIT SEC		G/l
ACIDITE TOTALE	3,25	g(H ² SO ₄)/l
ACIDITE VOLATILE	0,56	g(H ² SO ₄)/l
PH	3,58	
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE	13	Mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL	82	Mg/l
INDICE POLYPHENOLS TOTAUX	62	
RAPPORT ALCOOL / EXTRAIT REDUIT		
ACIDE SORBIQUE	Absence	

[Voir la revue de presse](#)

